

ROLA Rezept

- Opfel-Rosinen Poddiso- (4-6 Portionen)

Zutaten

12-15 Löffelbiskuits
400 g Äpfel
2 TL Zitronensaft
6 EL Apfelsaft
2-4 EL Rosinen
500 ml Milch
2 Eigelb
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark und Schote)
1 Bourbon-Vanille-Zucker (Päckchen)
1 EL Zucker
5 TL Speisestärke (gehäuft)
200 ml Sahne
200 g Quark
1 TL Zimt (gemahlen)

Zubereitung

1. Äpfel raspeln. Rosinen, Zimt und Zitronensaft hinzufügen und vermischen.
2. Die Löffelbiskuits mit dem Apfelsaft beträufeln.
3. 400 ml Milch in einem Kochtopf langsam zum Kochen bringen, Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zur Milch geben. Die restliche Milch mit Bourbon-Vanille-Zucker, Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke glatt rühren. Wenn die Milch im Topf kocht, die glattgerührte Milch mit den weiteren Zutaten langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, kurz aufkochen. Auskühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen. Die Sahne und den Quark unter den Pudding heben.
5. Abwechseln Puddingcreme, Apfelgemisch und Löffelbiskuits in Gläsern oder einer großen Auflaufform schichten. Beginnend und endend mit der Creme.
6. Zur Deko nach Belieben Zimtpulver, Löffelbiskuit & Apfelgemisch verwenden.

Guten Appetit! 